

DRINKS.

Kolonne Null Cuvée Rouge No2 Edition Mas Que Vinos alkoholfrei 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704431
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Berlin
Abfüller	Kolonne Null GmbH, Hobrechtstr. 65, 12047 Berlin, Germany
Marke	Kolonne Null
Typ	Alkoholfreier Wein
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	als alkoholfreie Alternative zu spanischem Rotwein
Degustationsnotiz	mit dunklen Früchten, saftigen Beeren und pfeffriger Würze.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholfreier Aperitif
Details	mit Saccharose versetzter, entalkoholisierter Rotwein aus spanischen Sorten
Zutaten	Alkoholfreier Wein, Saccharose, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid



Beschreibung

Alkoholfreies Bier, alkoholfreier Gin und alkoholfreier Likör sind mittlerweile weit verbreitet. Da fehlt nur noch der alkoholfreie Wein: Um diesen kümmern sich Moritz Zyrewitz und Philipp Rössle mit ihrem

Berliner Unternehmen Kolonne Null. Bei ihren Produkten handelt es sich nicht etwa um zusammengepressten Traubensaft, sondern um richtigen Wein, der entalkoholisiert wird und dadurch seine authentischen Aromen beibehält. Die Kolonne bezieht die Ausgangsweine von Familiengütern an der Nahe, an der Mosel, im Weinviertel, in der Provence und in anderen angesehenen Weinbauregionen. Im hauseigenen Labor wird den ausgewählten Spitzenweinen dann per Vakuumdestillation der Alkohol entzogen. Nachdem die alkoholischen Komponenten entwichen sind, besitzen die Weine einen Restalkoholgehalt von maximal 0,3%. Ausserdem sind sie kalorienärmer und weisen nur etwa 3g Zucker pro 100 mL auf. Die Weine werden schliesslich noch verfeinert und geschwefelt. Die Cuvée Rouge No1 wird in Zusammenarbeit mit der Weinkellerei Más Que Vinos hergestellt, die ihre 35 ha grosse Rebfläche in der Provinz Toledo nach biologischen Prinzipien kultiviert. Die Cuvée setzt sich aus typisch spanischen Rebsorten zusammen, die in der trockenen, sonnigen Hochebene von Kastilien-La Mancha wunderbar gedeihen. Der Rotwein wird nach dem oben beschriebenen Verfahren entalkoholisiert, sodass die urtümlichen Eigenschaften der roten Rebsorten enthalten bleiben. Die Cuvée Rouge zeigt sich vollmundig und temperamentvoll, kräftig und jugendlich zugleich. Die ideale Serviertemperatur beträgt 15-18°C.